

Le Four à pommes de terre

CLASSIC 5050



SIMPLICITÉ | ONCTUOSITÉ | RENTABILITÉ



Ce four est la solution idéale lorsque vous êtes à la recherche d'un volume élevé, sans fioriture particulière. De qualité égale aux autres fours de la gamme, il répond aux normes les plus strictes.

- Capacité totale de 2x 50 pommes de terre de 250g (four + compartiment de présentation)
- Système unique de convection ventilée pour une cuisson complète et uniforme des produits
- Compartiment de présentation ou de stockage lumineux et chauffant
- Parois intérieures en acier inoxydable de qualité alimentaire dotées d'angles arrondis pour un nettoyage facile
- Grilles amovibles pour un maximum de souplesse de cuisson et un entretien facile
- Thermostat de 50° à 250°C et minuteur sonore de 90 minutes.

Utilisation ultra simple, sans eau, ni matière grasse. Vous n'avez qu'à disposer les produits dans le four principal. Après leur cuisson, vous pourrez les transférer au niveau supérieur dans le compartiment de présentation lumineux et chauffant. Ainsi, elles se conserveront au chaud plusieurs heures avant d'être servis tandis que d'autres continueront à cuire dans le four principal. Proposez différentes garnitures pour vous différencier et développer votre activité !

Caractéristiques

- Capacité de 50+50 pour 250g/U
- 1 heure de cuisson environ pour 50x250g/U
- Revêtement en Fonte
- Couleur noir mat

- Four à convection ventilée
- Système unique de circulation de l'air
- Distribution rapide et uniforme
- Isolation élevée
- Pas de déperdition de chaleur
- Thermostat et minuterie de 90 min



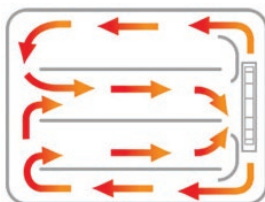
Pommes de terre préconisées : SAMBA



	Dimensions (cm) L x P x H	Poids (kg)	Caractéristiques électriques	Capacité totale**	Temps de cuisson
Four 5050	54 x 51 x 75	50	230V/2,6kW/13A	2x 50U*	~1H pour 50U*

* Pommes de terre de 250g/U / ** Four + Compartiment de présentation

SYSTÈME
UNIQUE DE
CIRCULATION
DE L'AIR



Le plus rentable !

Grâce à ce four à pomme de terre Classic 5050 vous vous équipez d'un matériel moins onéreux ayant les mêmes performances et la même capacité que le four classic grand modèle. Il saura répondre aux exigences des traiteurs, restaurants, collectivités, GMS...

